

PROSECCO TREVISO BRUT

AZIENDA MARSURET

Via Spinade, 41
31049 Guia di Valdobbiadene
Site internet : marsuret.it



Vénétie



Dénomination :	PROSECCO TREVISO DOC
Encépagement :	100% Prosecco Glera
Nombre bouteilles produites :	75.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis prise de mousse en cuve autoclave
Résiduel :	12 g/litre
Garde :	2 ans maxi
Dégustation :	Robe or pâle avec des bulles assez fines, nez frais et assez vif avec des notes de fruits à chair blanche, en bouche c'est plaisant avec de l'harmonie, du fruit et un côté original du style Vouvray.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons crus ou marinés ou grillés

VIGNOBLE DE VENETIE



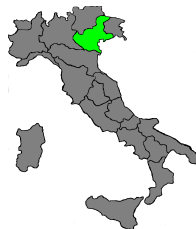
PROSECCO di VALDOBBIADENE EXTRA BRUT "Rive de Guia"

AZIENDA MARSURET

Via Spinade, 41
31049 Guia di Valdobbiadene
Site internet : marsuret.it



Vénétie



Dénomination :	PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
Encépagement :	100% Prosecco Glera
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis prise de mousse en cuve autoclave (Charmat)
Résiduel :	4 g/litre
Garde :	4 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec belle brillance, nez délicat avec notes de pommes golden, agrumes et touches florales. En bouche c'est vif avec une belle nervosité, une vinosité présente et raffinée, finale très agréable
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des desserts aux fruits blancs, des poissons crus marinée

VIGNOBLE DE VENETIE



PROSECCO di VALDOBBIADENE BRUT SUPERIORE "San Boldo"

AZIENDA MARSURET

Via Spinade, 41
31049 Guia di Valdobbiadene
Site internet : marsuret.it



Vénétie



VIGNOBLE DE VENETIE



Dénomination : PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Encépagement : 100% Prosecco

Nombre bouteilles produites : 75.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Altitude et exposition : 300M sud est

Rendement : 65 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis prise de mousse en cuve autoclave

Résiduel : 11 g/litre

Garde : 4 à 5 ans

Dégustation : Robe or pâle avec des bulles assez fines, nez frais et assez vif avec des notes de pommes Golden et de fleurs des champs. En bouche c'est fin et équilibré avec une bulle délicate, une belle ampleur et une finale persistante.

Mariage mets-vins : A l'apéritif, avec des poissons crus ou marinés ou grillés

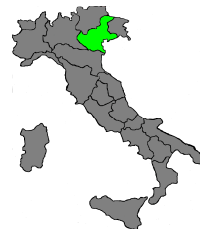
PROSECCO di VALDOBBIADENE EXTRA DRY SUPERIORE "Soler"

AZIENDA MARSURET

Via Spinade, 41
31049 Guia di Valdobbiadene
Site internet : marsuret.it



Vénétie



Dénomination :	PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
Encépagement :	100% Prosecco (glera)
Nombre bouteilles produites :	25.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	300M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées puis prise de mousse en cuve autoclave
Résiduel :	16 g/litre
Pression :	4,8 à 5,2 atm
Garde :	4 à 5 ans
Dégustation :	Robe or pâle avec des bulles assez fines, nez frais et assez vif avec des notes de pommes Golden et de fleurs des champs. En bouche c'est fin et équilibré avec une bulle délicate, une belle ampleur et une finale persistante.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des poissons crus, marinés ou grillés, des taps à base de légumes

VIGNOBLE DE VENETIE

